

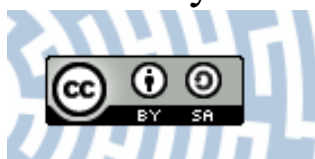


**You have downloaded a document from
RE-BUS
repository of the University of Silesia in Katowice**

Title: Kuchnia polska - uwagi do wydań z połowy i końca XX wieku

Author: Maria Czempka-Wewióra, Anna Gałęziowska-Krzystolik

Citation style: Czempka-Wewióra Maria, Gałęziowska-Krzystolik Anna. (2018). Kuchnia polska - uwagi do wydań z połowy i końca XX wieku. W: T. Gęsina, W. Wilczek (red.), "Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś" (S. 85-99). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

MARIA CZEMPKA-WEWIÓRA, ANNA GAŁĘZIOWSKA-KRZYSTOLIK

Szkoła Języka i Kultury Polskiej

Uniwersytet Śląski w Katowicach

Kuchnia polska – uwagi do wydań z połowy i końca XX wieku

SŁOWA KLUCZOWE: językowy obraz świata, kulturowy obraz świata, kuchnia polska, PRL

Językowy obraz świata, będący głównym przedmiotem badań współczesnej lingwistyki antropologicznej, jest odbiciem rzeczywistości utrwalonej w języku. Popularna w Polsce od lat osiemdziesiątych ubiegłego stulecia etnolingwistyka bada język między innymi w jego powiązaniach z kulturą i historią danych społeczności. Pojęcie kulturowego obrazu świata zostało wprowadzone do polskich badań językoznawczych przez Janusza Anusiewicza, Annę Dąbrowską i Michaela Fleischera. Zgodnie z ich koncepcją KOS „jest konstruktem regulującym manifestację produkcji tekstów” (ANUSIEWICZ, DĄBROWSKA, FLEISCHER, 2000: 30). Jednym z takich tekstów jest szczególnie książka kucharska, jaką stała się *Kuchnia polska*, obecna w wielu polskich domach od ponad sześćdziesięciu lat. To swoisty fenomen wydawniczy, zawierający oprócz sprawdzonych przepisów kulinarnych wiadomości na temat zasad racjonalnego żywienia, nakrywania i podawania do stołu oraz zachowania się przy nim. Największy polski bestseller kulinarny osiągnął 50 wydań i nakład 5 milionów egzemplarzy. Idea przygotowania dzieła powstała w 1951 roku, a po raz pierwszy zostało ono wydane w 1954 roku i od razu zawojowało polskie kuchnie, a także w znacznym stopniu wpłynęło na upodobania kulinarne Polaków (KUŹNIK, 2016). Równocześnie książka przedstawia wyłaniający się z kolejnych wydań językowy i kulturowy obraz Polski, który zmienia się wraz z przeobrażeniami społecznymi i polityczno-gospodarczymi

kraju¹. Pierwsze wydania z lat pięćdziesiątych były mocno zatopione w socjalistycznej rzeczywistości, z której stopniowo uwalniały się wraz ze zmianą systemu. Przedmiotem niniejszego tekstu jest porównanie V wydania *Kuchni polskiej* z roku 1959 oraz wydań późniejszych – z roku 1985 (wyd. XXVI) i 1993 (wyd. XXXV). Dwie ostatnie pozycje nie różnią się znacznie od siebie, dlatego kontrastujemy przede wszystkim wydanie z lat pięćdziesiątych z tymi z końca XX wieku.

Kuchnia polska pod redakcją Stanisława Bergera została opublikowana w Warszawie w roku 1959 przez Polskie Wydawnictwo Gospodarcze, natomiast w 1985 i 1993 roku – przez Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne. Piąte wydanie *Kuchni polskiej* zawiera obszernie wprowadzenie, w którym autorzy (Cecylia Bitter, Helena Kulzowa-Hawliczkowa, Helena Stobnicka, Ludmiła Nowicka, Anna Rościszewska, Sabina Witkowska, Antoni Rutkowski) przedstawiają: zasady żywienia, organizację pracy w kuchni, sposoby przechowywania produktów, racjonalne jadłospisy, organizację przyjęć, karmienie dzieci, żywienie dietetyczne i wreszcie przepisy kulinarne. W kolejnych wydaniach informacje wstępne opracowują także Irena Szlęzakowa, Krystyna Janik oraz Maria Laskowska. Treści zawarte w dziele skierowane są przede wszystkim do kobiet – gospodyń domowych – odpowiedzialnych za odżywianie i dbanie o zdrowie swoich rodzin. Teksty, w których autorzy przystępnym językiem objaśniają poszczególne zagadnienia, mają charakter popularnonaukowy.

Wstęp do *Kuchni polskiej*

Stanisław Berger – redaktor bestselleru, poczynawszy od pierwszych wydań, we wstępie przedstawia rozwój nauki o żywieniu, pisze o składnikach potraw i roli pożywienia w życiu człowieka. W szczegółowych tabelach zamieszcza normy żywieniowe sugerowane dla mężczyzn, kobiet, dzieci i osób starszych oraz ich zapotrzebowanie na ważniejsze składniki odżywcze. Normy te zależą od wieku człowieka, ciężaru ciała, rodzaju wykonywanej pracy, stanów fizjologicznych (ciąża, karmienie

¹ W każdym języku zawarty jest pewien specyficzny obraz świata, od którego zależy nasze interpretowanie rzeczywistości. Dla Edwarda Sapira język był swoistym przewodnikiem w badaniach nad daną kulturą: „Układ wzorów kulturowych danej cywilizacji jest w pewnym sensie odzwierciedlony w języku, który cywilizację tę wyraża” (SAPIR, 1978: 11).

piersią, choroby, rekonwalescencja), klimatu itp. (1985: 25²; 1993: 22). W ciągu ponad trzydziestu lat zasady owe nie uległy radykalnym zmianom (1959: 17), starsze wydanie nie różnicowało ich jednak tak dokładnie chociażby pod względem wysiłku fizycznego związanego z określoną pracą.

Pozycja z roku 1959 zanurzona jest silnie w ówczesnej obyczajowości i panujących realiach, ponadto zgadza się z obowiązującą myślą polityczną. Szczególnie wyraźny jest w niej wpływ socjalistycznych wytycznych dotyczących sposobu odżywiania się. Wstęp przynosi wiele informacji pozytywnie wartościujących socjalizm i krytykujących kapitalistyczny sposób prowadzenia gospodarki żywnościowej w zakresie odżywiania się niższych warstw społecznych, w odróżnieniu od warstw czerpiących z nich korzyści:

Rzecz jasna, że problem racjonalnego żywienia nie był i nie mógł być prawidłowo rozwiązany w Polsce kapitalistycznej, gdzie istniała ogromna dysproporcja między złym odżywianiem się szerokich mas ludności a luksusowym odżywianiem się uprzywilejowanych grup ludności.

1959: 3

Brak znajomości sposobów racjonalnego żywienia wśród szerokich mas ludności wynikał, jak podkreślają autorzy publikacji, z błędów w prowadzeniu gospodarki rolnej: „Duże zaniedbania, jakie występowały w tej dziedzinie [rolnictwie – przyp. M.CZ.-W., A.G.-K.], były poważnym hamulcem w szerokim i powszechnym stosowaniu zasad prawidłowego żywienia” (1959: 5). Jak czytamy we wstępie, myśl socjalistyczna wniosła w dziedzinę odżywiania się aspekt racjonalny oraz naukowy. Autorzy podkreślają sukcesy władzy socjalistycznej na polu produkcji spożywczej: „Już obecnie udało się poważnie podnieść zawartość witaminy A (w postaci prowitaminy) i witaminy C w dyni, pomidorach, marchwi, szpinaku itp.” (1959: 5); zaznaczają nowatorski charakter działań władz Polski Ludowej, które służą rozwojowi i upowszechnianiu wiedzy wśród społeczeństwa oraz dążą do wychowania odpowiedzialnego i świadomego obywatela:

Ustrój socjalistyczny, wysuwając na pierwszy plan dobro człowieka, dąży nieustannie do poprawy jego bytu. [...] W tym celu powstały i powstają u nas, równoległe do rozbudowującej się sieci zakładów gastronomicznych, odpowiednie placówki naukowo-badawcze, których zadaniem jest ustalenie na podstawie naukowych przesłanek zasad prawidłowego żywienia człowieka. [...] Dzięki nim i innym zakładom badawczym, zajmującym się żywieniem, stwarzamy podstawy tej dyscypliny nauki, a przekazując sze-

² W przypadku cytowania konkretnego wydania podajemy rok i numer strony.

rokim masom wyniki tych badań przyczyniamy się do realizacji zadań nakreślonych przez naszą władzę ludową.

1959: 3

Aspekt wychowawczy i dydaktyczny okazuje się w latach pięćdziesiątych niezwykle ważny. Autorzy zarzucają wcześniejszym pozycjom kucharskim zaniedbywanie kwestii popularyzacji wiedzy w tym zakresie.

Stosując nowomowę, redaktorzy w pozytywnym świetle ukazują władzę socjalistyczną i zaznaczają jej obecność. Wielokrotnie używają 1. osoby liczby mnogiej oraz zaimka dzierżawczego *nasz*, co ma na celu budowanie wspólnoty władzy ze społeczeństwem (MARKOWSKI, 2005: 89). W dyskursie obecna jest figura wroga klasowego – złego kapitalisty, który obarczony zostaje winą za niedożywienie całych mas społecznych, jak i brak racjonalnego podejścia do zasad żywienia. Milczeniem zaś pominięta jest wielowiekowa tradycja kuchni staropolskiej, obyczaje kuchni szlacheckiej oraz wpływy krajów obcych na polskie menu. Brakuje nawet ogólnikowych informacji na temat dotychczasowych prawideł kultury jedzenia czy wpływu rozwoju techniki i cywilizacji na stopniowe uprzemysłowienie branży spożywczej. Natomiast takie informacje znajdujemy we wstępach do nowszych wydań, powołujących się na tradycje ziemiańskie: „W końcu XVII w. skrytylizował się charakter kuchni polskiej. [...] W tym czasie pojawiły się również publikowane przepisy kulinarne i książki kucharskie” (1993: 9). Wstęp wydania V jest utrzymany w dosyć poważnym tonie stroniącym od przysłów czy fragmentów literatury, które odnajdziemy w późniejszych wydaniach, jak np. słynny fragment opisujący kuchnię staropolską z *Pana Tadeusza* Adama Mickiewicza (1993: 9).

Część różnic pomiędzy wstępem z końca lat pięćdziesiątych i tych, które ukazały się w późniejszych wydaniach, wynika z rozwoju w dziedzinie żywienia człowieka lub też nowych priorytetów żywieniowych, które nastały wraz z kolejnymi zmianami cywilizacyjnymi. W analizowanych tekstach znajdziemy np. odmienne podejście do błonnika, który w połowie XX wieku był uważany za raczej szkodliwy dla organizmu, podczas gdy nowsze wydania zdecydowanie podkreślają jego wartość w procesie przemiany materii i zapobiegania chorobom.

Do węglowodanów zalicza się także błonnik, którego duże ilości gromadzą się w starszych roślinach, stanowiąc tzw. materiał podporowy. Jego rola w żywieniu jest jeszcze mało znana. Należy on do grupy składników trudno strawnych dla człowieka. [...] Nadmiar błonnika wpływa szkodliwie na proces trawienia (może np. wywoływać biegunki) [...].

1959: 9

Będąc substancją niestrawną służy on [błonnik – przyp. M.CZ.-W., A.G.-K.] jako balast ułatwiający normalne funkcjonowanie przewodu pokarmowego: reguluje czas przejścia treści pokarmowej przez ten przewód. Ma również znaczenie w profilaktyce niektórych schorzeń, jak miażdżyca, otyłość i cukrzyca.

1993: 14

W nieco innym świetle przedstawiane są także tłuszcze. Oba wydania zaznaczają, iż są one niezbędne dla osób wykonujących pracę fizyczną oraz w procesie przyswajania witamin. Starsze wydanie skupia się przede wszystkim na tłuszczach zwierzęcych, nowsze opracowanie zupełnie je pomija, koncentrując się na tłuszczach nienasyconych.

Najcenniejszymi biologicznie tłuszczami są tłuszcze zwierzęce (zwłaszcza masło), w nich bowiem zawarte są witaminy rozpuszczalne w tłuszczach (np. A, D, E). Głównym źródłem tłuszczu w naszym pożywieniu jest smalec (100%), oleje jadalne (100%), masło (85%), margaryna (85%) i słonina (65%).

1959: 9

Wydania XXVI i XXXV poświęcają dużo więcej miejsca białkom – aż cztery akapity, podczas gdy starsze – zaledwie dwa krótkie. W wydaniach z lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych odnajdujemy więcej informacji na temat budowy chemicznej aminokwasów oraz dziennego zapotrzebowania na nie dzieci i młodzieży, kobiet ciężarnych i karmiących oraz osób wykonujących ciężką pracę.

Organizacja pracy w kuchni

Rozdział poświęcony urządzaniu i pracy w kuchni został przygotowany w analizowanych wydaniach przez różne autorki. W wydaniu V temat ten opracowała C. Bitter i nosił on nazwę *Organizacja pracy w kuchni*, nowsze wydania zawierają dwa rozdziały *Urządzenie i wyposażenie kuchni* autorstwa I. Szlęzakowej oraz *Podawanie posiłków* M. Laskowskiej.

Wydanie V zdecydowanie odcina się od czasów przedwojennych, gdy kuchnia stanowiła zarówno miejsce do przygotowywania potraw, jak i „spania dla pracownicy domowej i do dużego prania bielizny” (1959: 25). W latach pięćdziesiątych w dalszym ciągu problemem było zaopatrzenie kuchni w bieżącą wodę oraz prąd.

W połowie lat osiemdziesiątych XX wieku kuchnia staje się miejscem niemal specjalistycznego przyrządzania potraw i nazywana jest

przez autorkę pomieszczeniem kuchennym, które dzieli się na ośrodek przygotowywania produktów, obróbki wstępnej, czyli mycia, obróbki cieplnej, wydawania posiłków, ewentualnie ich spożywania oraz ośrodek zmywania naczyń. Zarówno starsze wydanie, jak i nowsze zwracają uwagę, że miejsca te muszą być dobrze oświetlone i wykonane z materiałów łatwo zmywalnych. Ponadto wcześniejsze wydanie udziela rad w przypadku braku gotowych szafek. Można wówczas samodzielnie przygotować skrzynię otwieraną z góry i z boku (1959: 28). Ciekawym sprzętem jest *dogotowywacz*, nieobecny w kolejnych wydaniach,

[...] do którego nakłada się trociny, siano, kulki z papieru lub inne materiały źle przewodzące ciepło. Po dokładnym ubiciu tych materiałów na dnie skrzyni wstawia się do niej jeden lub dwa garnki [...]. Taki dogotowywacz pozwala na przechowywanie w cieple potraw przez szereg godzin.

1959: 28

Każde wydanie potwierdza popularność stosowanych ówczesnie sprzętów. W końcu lat pięćdziesiątych były to: „naczynia ze szkła odpornego na wysoką temperaturę, tzw. jenajskiego” (1959: 29), które powinny być stawiane na „izolującej płytce azbestowej” (1959: 29), przyrząd uniwersalny zaopatrzony w mały silnik do mielenia, „naczynie zwane »prodiżem«” „patelnie elektryczne »grillux«”, „nowy typ trzepaczki” oraz łopátka gumowa (1959: 30). Pewne sprzęty na stałe zagościły w polskich kuchniach, inne wyszły z użycia, a niektóre uznano za szkodliwe dla zdrowia. Nowoczesna kuchnia lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku wyposażona była w maszynki do mięsa oraz do wyciskania soków o napędzie ręcznym lub elektrycznym, miksery i roboty wieloczynnościowe. W polskich sklepach pojawiły się patelnie teflonowe, bardzo dobre, ale wymagające specjalnej konserwacji (1993: 55–62).

I. Szlęzakowa w wydaniach z lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych poświęca sporo uwagi ośrodkowi wydawania potraw. W przypadku, gdy jest nim kuchnia, zaleca gospodyniom wyjątkową dbałość o idealny porządek i estetykę pomieszczenia.

Jadanie w kuchni wymaga od gospodyni zwrócenia uwagi na estetykę wnętrza i dużej dyscypliny przy przygotowywaniu posiłków; konieczne jest natychmiastowe sprzątanie po wykonaniu każdej czynności. Z chwilą wydawania posiłku w kuchni powinien być idealny porządek.

1985: 37

Przechowywanie żywności

Podstawową zasadą w latach pięćdziesiątych było jak największe ograniczenie ilościowe trzymanyh produktów (1959: 679), podczas gdy nowsze wydania przyznają, iż w domu powinien znajdować się pewien zapas pożywienia (1993: 63). Ważnym miejscem przechowywania i konserwowania produktów żywnościowych w polskich domach była piwnica. Zimą magazynowano tam ziemniaki, buraki ćwikłowe, marchew i pietruszkę, cebulę, kapustę i ogórki kwaszone oraz jabłka i przetwory owocowo-warzywne, a latem masło, mleko i mięso. Panie domu gromadziły żywność także w szafkach i spiżarniach. W latach osiemdziesiątych XX wieku dostęp do lodówek i zamrażarek był coraz większy, ale nie powszechny.

Autorzy wstępu do *Kuchni polskiej* opracowali już w latach pięćdziesiątych tabelę informującą o czasie i warunkach (chłodno, sucho) przechowywania produktów spożywczych oraz przygotowali zalecenia przedłużające ich świeżość: „Wędliny – 1 miesiąc – Szary nalot zmyć ciepłą wodą i natłuścić smalcem” (1959: 680). Nowsze wydanie zaleca dodatkowo przetarcie wędliny alkoholem (1985: 50). Część rad dotyczyła ochrony produktów przed światłem i wilgocią oraz szkodnikami.

Jadłospisy, żywienie dzieci, żywienie dietetyczne

W wydaniach z końca XX wieku bardzo rozbudowany jest rozdział opisujący racjonalne jadłospisy i dzienne racje pokarmowe dla dzieci w wieku szkolnym, dziewcząt, chłopców, mężczyzn i kobiet oraz osób starszych. Autorzy opracowali przykładowe zestawy dań „dla rodziny, w której kobieta pracuje poza domem” (1985: 70), „dla rodziny, w której kobieta pracuje poza domem i w domu” (1985: 81), „dla rodziny, w której obiady są spożywane poza domem” (1985: 91). Obejmują one dwa śniadania, obiady i kolacje w okresie wiosennym, letnim i zimowym:

Żywienie należy oprzeć na średniej dziennej racji pokarmowej, zależnej od osobowego składu rodziny oraz rodzaju pracy wykonywanej przez jej dorosłych członków.

1985: 65

Żywienie osób z najmłodszej grupy wiekowej jest dokładnie omówione w rozdziale poświęconym planowaniu posiłków w poszczegól-

nych okresach życia, ze szczególnym naciskiem na żywienie niemowląt. Oba wydania zdecydowanie pochwalają karmienie piersią, podnosząc jego niezaprzeczalne walory:

Najlepszym pokarmem i najbardziej dostosowanym do potrzeb niemowlęcia jest pokarm matki [...].

1959: 646

Najlepszym pokarmem, najbardziej dostosowanym do potrzeb niemowlęcia jest mleko kobiece, gdyż zawiera wszystkie zasadnicze składniki odżywcze niezbędne do zachowania zdrowia, prawidłowego rozwoju i wzrostu dziecka.

1985: 142

Nowsze opracowania zdecydowanie ograniczyły w diecie najmłodszych dania oparte na mózgu czy grasicy. Wydanie V proponuje np.: *mózg gotowany dla niemowląt, mózg gotowany w sosie dla dzieci w drugim roku życia, sos z mózgu czy też mózg smażony*, podczas gdy nowsze zdecydowanie pomijają tego typu potrawy.

We wszystkich wydaniach znajdujemy rozdział o żywieniu dietetycznym jako środku leczniczym stosowanym przy niektórych chorobach (np. chorobach żołądka, jelit, wątroby i dróg żółciowych, marskości wątroby, anemii, chorobach nerek i dróg moczowych, cukrzycy, przy wychudzeniu lub nadmiernej wadze oraz w przypadku diety dla osób starszych). Autorzy kierują się zasadą, która przetrwała wiele lat w prawie niezmienionej formie:

Zadaniem żywienia dietetycznego jest współdziałanie z innymi ośrodkami leczniczymi w celu zupełnego wyleczenia chorego lub, w wypadkach gdy jest to niemożliwe, zahamowania postępującego procesu chorobowego. W niektórych chorobach żywienie dietetyczne jest nie tylko jednym z czynników leczenia, lecz jego podstawą i spełnia wtedy zasadniczą rolę.

1959: 601

[...] lecz stanowi jego podstawę.

1985: 187

Przyjęcia towarzyskie

Ważnym punktem nowszych opracowań omawianej książki kucharskiej jest organizacja spotkań towarzyskich, ich pory i formy, zapraszanie gości, propozycje oraz przygotowanie dań na przyjęcia okolicznościowe, świąteczne oraz tematyczne, np. brydżowe.

Wrodzona polska gościnność silniejsza bywa [...] od zasady „mój dom – moja twierdza”, a chęć zobaczenia u siebie zaprzyjaźnionych z nami osób przewyższa zmęczenie pracą i codziennymi troskami.

1985: 110

Autorzy *Kuchni polskiej* bardzo dbają o estetykę i wygląd podawanych potraw. Nie zapomina się o przyjęciach dla dzieci i młodzieży z okazji urodzin, imienin lub sukcesów w nauce. Starsze wydanie poświęca temu zagadnieniu znacznie mniej miejsca, a uwagi zawarte są w podrozdziale dotyczącym przyjmowania gości.

Nasze potrawy

Poza rozdziałami zawierającymi wiedzę teoretyczną *Kuchnia polska* przedstawia przede wszystkim przepisy pogrupowane w następujących segmentach: przekąski zimne i gorące, zupy i dodatki do zup, potrawy z jaj, mleka i sera, potrawy z mąki i kasz, potrawy z warzyw, grzybów i ryb, potrawy mięsne i półmięsne, potrawy z drobiu, ptactwa dzikiego i dziczyzny, sosy, potrawy słodkie i desery, ciasta i napoje. Szeręg różnic pomiędzy wydaniem dotyczy listy proponowanych potraw. Opracowana tabela przedstawiająca część zmian oparta została na alfabetycznych spisach treści zamieszczonych na końcu publikacji. Nowsze wydanie z 1993 roku zawiera także dwa inne spisy – indeks analityczny i listę potraw typowych dla kuchni polskiej. Przy czym dania zostały ponumerowane i ich liczba wynosi 1625, lista ze starszego wydania zawiera numery stron, na których znajdują się dane przepisy. Na podstawie spisów opracowana została lista ilościowa potraw głównych zapisanych pod kolejnymi literami alfabetu. Nie brano pod uwagę nazw tych samych dań, różniących się składem lub dodatkami, które liczone jako jedną potrawę. Przeprowadzona analiza oparta jest przede wszystkim na wydaniach z roku 1959 i 1993. Opracowanie z roku 1985 nieznacznie różni się od późniejszego, które stanowi przedmiot porównania.

TABELA 1. Lista ilościowa potraw głównych zapisanych pod kolejnymi literami alfabetu

	Ilość potraw w wydaniu z 1959 r.	Ilość potraw w wydaniu z 1993 r.
1	2	3
A	4	1, zmiana nazwy: <i>amoniaczki</i> , <i>alberty</i> na <i>ciastka półkruche „alberty”</i> , „ <i>amoniaczki</i> ”; <i>anyżki</i> na <i>ciastka biszkoptyowe „anyżki”</i>

1	2	3
B	28, brak dalej: <i>bukiet jarzyn</i>	34, nowe dania: <i>biskoptowa krajanka, bita śmietanka, borowiki duszone, borówki do mięsa, brokuły z wody, buraczki marynowane</i> ; zmiana nazwy: <i>półkruche babeczki</i> na <i>babeczki półkruche</i>
C	28, brak dalej: <i>ciastka kręcone (przez maszynkę do mięsa), ciastka „mocca”</i>	34, nowe dania: <i>cassoulet z kaczki lub gęsi, ciastka biskoptowe, ciastka francuskie, ciastka kokosowe, cukinia konserwowa, zasmażana z wody, cykorja, ćwikła</i>
D	5, brak dalej: <i>drobne ciasteczka „jajeczniki”</i>	7, nowe dania: <i>dęty ryż z jabłkami i śmietaną, dip, dorada smażona w cieście</i>
E	2, brak dalej: <i>egg-nogg</i>	1
F	8, brak dalej: <i>głowizna gotowana</i>	11, nowe dania: <i>fizz z jałowcówką, forszmak dragomirowski, frytki</i>
G	15, brak dalej: <i>grasica w jarzynach dla dzieci od 1 do 3 lat</i>	18, nowe dania: <i>gesia szyja nadziewana, glazura, gofry, grochówka</i>
H	1	3, nowe dania: <i>halibut po grecku, hamburgery</i>
I	2	2, zmiana nazwy: <i>indyk nadziewany pieczony</i> na <i>indycka nadziewana pieczona</i>
J	4, brak dalej: <i>jajo sadzone na parze</i>	6, nowe dania: <i>jarmuż, jarzyny zapiekane z makaronem, jogurt</i>
K	54, brak dalej: <i>kapuśniak polski, kaszka krakowska z mlekiem, kocie oczka, kogel-mogel, krajanka biskoptowa, czekoladowa, orzechowa, piernikowa</i>	61, nowe dania: <i>kalmary po grecku, karczochy z wody, karmel, kartoflanka, kawa naturalna rozpuszczalna, kefir, ketchup, koktajl malinowy, morelowy, truskawkowy, koperek, kopytka, korki z kielbasy i korki z sera, kurki, kwaśne (zsiadłe) mleko</i>
L	8, brak dalej: <i>legumina z pieczonych jabłek, lemoniada</i>	7, nowe danie: <i>leczo</i>
Ł	3	2, zmiana nazwy: <i>„łamańce”</i> na <i>ciastka półkruche „łamańce”</i>
M	16, brak dalej: <i>mózg gotowany dla niemowląt, mózg gotowany w sosie dla dzieci w drugim roku życia, mózg smażony dla dzieci od 2 do 3 lat</i>	19, nowe dania: <i>maliny w galaretce porzeczkowej, maślaki duszone, minikanapki, mleko kwaśne</i>
N	8	9, nowe danie: <i>napoleonki-kremówki</i>
O	8	10, nowe dania: <i>obarzanki, owoce róży suszone</i>
P	47, brak dalej: <i>pieprz zielony zapiekany nadziewany</i>	58, nowe dania: <i>„parzybroda”, pasta, patison z papryką i śmietaną, perliczka pieczona, piernikowa krajanka, piwo grzane, pizza, placuszki z żółtego sera, płastuga z wody, podpiwek „napój orzeźwiający”, prosię pieczone nadziewane, przekąska koktajlowa</i>

1	2	3
R	14, brak dalej: <i>róże karnawałowe</i>	16, nowe dania: <i>ratafia</i> , „ <i>rolmopsy</i> ”, <i>rukki z szynki z chrzanem</i>
S	32	39, nowe dania: <i>skorzonera z wody</i> , <i>soczewica z grzybami</i> , <i>soja po warszawsku</i> , <i>surowa dynia i jabłka w sosie pomarańczowym</i> , <i>szodon (sos z wina)</i> , <i>szprycer</i> , <i>sztam (galareta z mięsa bez żelatyny)</i>
T	3	4, nowe danie: <i>truskawki w galarecie agrestowej</i>
U	1	1
V	1	1
W	8, brak dalej: <i>woda jabłkowa</i>	10, nowe dania: <i>wieprzowina z fasolą i ziemniakami lub jarzynami</i> , <i>wiśnie suszone</i> , <i>wódka „cytrynówka”</i> , „ <i>karmelówka</i> ”, „ <i>kminkówka</i> ”, „ <i>pomarańczówka</i> ”, „ <i>porterówka</i> ”, „ <i>żubrówka</i> ”
Z	9	11, nowe dania: <i>zielona natka pietruszki mrożona</i> , <i>zsiadłe mleko</i>
Ż	3	4, nowe danie: <i>żurawiny do mięsa</i>

ŹRÓDŁO: opracowanie własne.

Na podstawie sporządzonej listy można zauważyć zwiększenie liczby potraw pomiędzy wydaniem z roku 1959 a nowszym. Obserwujemy także większe urozmaicenie składników. Przykładem może być np. *zapiékanka*, która ma 6 wariantów w roku 1959 i aż 82 w wydaniu z roku 1993.

Porównując spisy treści, zaobserwować można nie tylko zmiany ilościowe, ale także jakościowe, które obejmują kilka następujących aspektów:

1. Szereg zmian, które można określić jako drobne, niewpływające w większym stopniu na skład produktów, przynoszące jedynie modyfikację w zakresie zmiany formy leksykalnej poprzez użycie słowa z tej samej rodziny wyrazów lub synonimu: *filety z sarniny*, zmiana na: *filet z sarny*, *kapusta kiszona*, zmiana na: *kapusta kwaszona*, *gulasz z podrobów z jarzynami*, zmiana na: *gulasz z podrobów z warzywami*. Ostatni przykład nie oznacza, że leksem *jarzyny* nie pojawia się w nazwach innych dań, dalej znajdziemy bowiem *gulasz wieprzowy z jarzynami*. Dany wyraz, który przestaje być zrozumiały zostaje zastąpiony bardziej rozpoznawalnym odpowiednikiem, np. regionalne krakowskie określenie *napój z głogu (owoc dzikiej róży)* zostaje zastąpione wyrażeniem: *napój z owoców dzikiej róży*. Inne zmiany dotyczą: rodzaju gramatycznego ze względu na wykorzystanie osobnika odmiennej płci w przepisie: *indyk nadziewany pieczony*, zmiana na: *indyczka nadziewana pieczo-*

na; wykorzystanie liczby pojedynczej lub mnogiej: *kabaczek z masłem*, zmiana na: *kabaczki*, *zacierka na mleku*, zmiana na: *zacierki na mleku*; zapisu ortograficznego: *piław*, zmiana na: *piław*. Modyfikacje w nazwach pojawiają się także wraz z upowszechnieniem procesów przygotowywania i przechowywania, np. *fasolka w słojach* lub *kura gotowana w słojach Wecka*, zmiana na: *fasolka szparagowa w wekach*, *kura gotowana w wekach*.

2. Tendencja do silniejszej kategoryzacji i przyporządkowania nazw określonych potraw, np. *anyżki*, *amoniaczki*, *kocie oczka*, *łamańce*, do danych podgrup: *ciasta biszkoptowe „anyżki”* bądź *ciastka półkruche „amoniaczki”*, *„kocie oczka”*, *„łamańce”*. Spowodowane może być to faktem słabszego rozpoznawania poszczególnych samodzielnych nazw niewiele mówiących o samym daniu. Zdecydowanie zresztą powiększyła się lista fantazyjnego nazewnictwa poszczególnych potraw. W nowszych wydaniach odnotowujemy np.: *ciastka kruche „podkówki orzechowe”*, *ciastka półkruche „korze”*, *„paluszki z makiem”*, *„precelki”*. Podczas gdy nazwy potraw ze starszego wydania informują częściej o składzie dań i dodatków: *ciastka ze skwarek*, *ciastka półkruche z makiem*, *z masą czekoladową*, *z masą kawową* czy *ciastka francuskie z masą owocową*, *z kremem*.

3. Zyskanie przez określone dania większej popularności w polskich domach. Ich przygotowanie staje się także coraz bardziej skomplikowane i wyrafinowane. Starsze wydanie notuje wprawdzie *kanapki* i *kanapki tortowe*, natomiast nowe liczy aż 23 warianty kanapek, w tym m.in.: *kanapki z bryndzą i korniszonami*, *z pastą chrzanową*, *z pastą pomidorową i orzechami*, *z pieczenią cielęcą*, *pieczenią wieprzową*, *z rzeżuchą*, *z sałatką jarzynową*, *z szynką z majonezem*, a także *minikanapki*. Dużą popularnością cieszą się także wódki smakowe np. *„karmelówka”* czy *„pomarańczówka”*.

4. Starsze opracowanie nie odnotowuje potraw, których przygotowanie było prawdopodobnie na tyle oczywiste, iż przepis nie był nikomu potrzebny np. *kwaśne/zsiadłe mleko*. Podobnie rzecz się ma z suszeniem owoców i warzyw: *jabłka suszone*, *fasolka zielona suszona* oraz przygotowaniem past do kanapek, na które to dania nie znajdziemy przepisu w opracowaniu z lat pięćdziesiątych. Z kolei nowsze wydania odnotowują aż 23 rodzaje past: *pasta jajeczna*, *śledziowa*, *z bryndzy*, *kielbasy*, *mięsa*, *ryby*, *sera*, *twarogu* itp. W wydaniu V nie ma także *ćwikły*.

5. Pojawianie się nowych dań wraz z popularyzacją niedostępnych wcześniej produktów bądź ich przetworów. Najczęściej są to: warzywa (*brokuły*, *cukinia*, *cykoria*, *karczochy*, *patison*), ryby (*dorada*, *halibut*, *plastuga*) i owoce morza (*kalmary*), sery (*ser szwajcarski*, *rokpół*) oraz przetwory mleczne (*jogurt*, *kefir*) i owocowe (*koncentrat z jabłek*, *kisiel*, *nektar morelowy*).

6. Obecność nowych dań, które zyskały międzynarodową popularność, określanych jako fast food: *dip, frytki, gofry, hamburgery, ketchup, pizza* lub produktów wysoko preparowanych: *herbata ekspresowa, herbata rozpuszczalna, kawa naturalna rozpuszczalna*. Ważną cechą nowych potraw jest łatwość i szybkość ich przygotowania, o czym świadczą przydawki wskazujące na krótki czas wykonania np. *chłodnik z kwaśnego mleka błyskawiczny*. Zdarza się, że upowszechnienie pewnych dań wynika z atrakcyjności ich niskiej ceny, np. *kotlety z mortadeli*.

Zakończenie

Celem autorów wszystkich wydań *Kuchni polskiej* było uświadomienie czytelnikom (być może również czytelnikom) znaczenia racjonalnego żywienia i konieczności stosowania się do zasad właściwego odżywiania, przedstawienie zaleceń naukowych i stanu badań w tej dziedzinie.

Pragniemy, aby rolę tę choć w pewnym stopniu spełniła [...] niniejsza książka. Dlatego zamieszczono w niej nie tylko przepisy kulinarne, lecz również podstawowe wiadomości z zakresu nauki żywienia.

1985: 9

Rozbudowany wstęp był zarówno w latach pięćdziesiątych, jak i osiemdziesiątych oraz dziewięćdziesiątych nieocenionym źródłem wiedzy na temat zasad żywienia, a dla badaczy współczesnych może stać się skarbnicą informacji o życiu ówczesnej rodziny oraz roli kobiety w domu. Uderzająca jest nieobecność mężczyzny w pracach gospodarczo-kuchennych i obarczenie kobiety całkowitą odpowiedzialnością za właściwe odżywianie i zdrowie rodziny. Pomimo że autorzy wszystkich wydań zachęcają gospodynie do zdobywania wiedzy z zakresu gospodarstwa domowego oraz do przeszkolenia w tym zakresie domowników, szczególnie dzieci i młodzieży, i wdrożenia ich do prac domowych, to jednak kuchnia jest królestwem kobiet i przede wszystkim do nich skierowana jest ta publikacja. Główną bohaterką książki, uwiecznioną na rysunkach, jest pani domu.

Źródła i literatura

Źródła

- BERGER S., red., 1959: *Kuchnia polska*. Warszawa.
BERGER S., red., 1985: *Kuchnia polska*. Warszawa.
BERGER S., red., 1993: *Kuchnia polska*. Warszawa.

Literatura

- ANUSIEWICZ J., 1990: *Problematyka językowego obrazu świata w poglądach niektórych językoznawców i filozofów niemieckich XX wieku*. W: *Językowy obraz świata*. Red. J. BARTMIŃSKI. Lublin, s. 277–307.
- ANUSIEWICZ J., DĄBROWSKA A., FLEISCHER M., 2000: *Językowy obraz świata i kultura*. W: „Język a Kultura”. T. 13: *Językowy obraz świata i kultura*. Red. A. DĄBROWSKA, J. ANUSIEWICZ. Wrocław, s. 11–44.
- KUŹNIK G., 2016: *Kuchnia polska to przepisy Heleny Kulzowej-Hawliczkowej. Gdy gotowała, myślała o górnikach*, [online] <http://www.dziennikzachodni.pl/serwisy/historia/a/kuchnia-polska-to-przepisy-heleny-kulzowejhawliczkowej-gdy-gotowala-myslala-o-gornikach,10095490> [data dostępu: 3.12.2017].
- MARKOWSKI A., 2005: *Kultura języka polskiego. Teoria. Zagadnienia leksykalne*. Warszawa.
- SAPIR E., 1978: *Status lingwistyki jako nauki*. W: IDEM: *Kultura, język, osobowość. Wybrane eseje*. Warszawa, s. 85–95.

Maria Czempka-Wewióra, Anna Gałęziowska-Krzystolik

Polish cuisine – remarks about the editions published in the middle and in the late 20th century

KEYWORDS: the linguistic image of the world, the cultural image of the world, Polish cuisine, PRL – the People's Republic of Poland

SUMMARY: The article is devoted to a cookbook which became a bestselling book – *Polish cuisine* – which has been a staple of the Polish households for more than 60 years. Apart from reliable recipes, the publication contains information about the principles of rational nutrition, setting the table and serving meals and the appropriate behaviour during the consumption of meals and parties. Due to the fact that the idea of writing a cookbook of this kind was conceived in the 1950s, the subsequent editions demonstrate an image of Poland which changed along with the social and political-economic transformations of the country. The authors attempt to compare the fifth edition published in 1959 and subsequent editions – published in 1985 (26th ed.) and

1993 (35 ed.). They contrast selected aspects, and above all the changes in terms of the meals which are suggested and the introductory remarks of the publications. They also make brief reference to: the principles of nutrition, the organisation of the work in the kitchen, the storage of products, menus, the organisation of parties, the feeding of children and the dietary requirements. The information contained in the introductions to the particular editions are intended primarily for women – homemakers, who are responsible for the feeding of families and for the caring for their health. An analysis of the elaborate theoretical part of all editions of *Polish cuisine* is a valuable source of information about life in Poland and the role of woman in the Polish family during the last sixty years.

Мария Чемпка-Вевюра, Анна Галензёвска-Кшистолик

*Польская кухня – замечания к изданиям
середины и конца XX века*

Ключевые слова: языковая картина мира, культурная картина мира, польская кухня, ПНР

Резюме: В статье рассматривается издательский бестселлер, которым стала поваренная книга *Польская кухня*. Эта книга есть практически в каждом польском доме уже более 60 лет. Публикация содержит, кроме проверенных кулинарных рецептов, сведения на тему правил рационального питания, сервировки стола и подачи блюд, а также надлежащего поведения во время еды и приёма гостей. В связи с тем, что идея написать поваренную книгу такого типа родилась в 50-х годах прошлого века, со страниц очередных изданий вырисовывается образ Польши, изменяющийся вместе с общественными и политическо-экономическими преобразованиями в стране. Авторы предпринимают попытку сравнить V издание 1959 года, а также более поздние – 1985 года (изд. XXVI) и 1993 (изд. XXXV). В статье сопоставляются избранные аспекты, в частности изменения в области предлагаемых блюд и вступительных замечаний к публикациям, которые касаются правил питания, организации кухонных работ, способов хранения продуктов, указаний по приёму гостей, кормления детей и диетического питания. Информация, содержащаяся во вступлении к каждому изданию, адресована прежде всего женщинам – домохозяйкам, ответственным за питание семьи и заботящимся о её здоровье. Анализ развёрнутой теоретической части всех изданий книги *Польская кухня* является ценным источником знаний на тему жизни в Польше, а также о роли женщин в польской семье на протяжении последних шестидесяти лет.